it **Istruzione per l'uso e la manutenzione - CUCINE GAS**

uk **Instruction for installation and use - GAS COOKERS**

de **Gebrauchs-und Installationsanleitung - GASHERDE MIT BACKOFEN**

fr **Notice d'emploi et de maintenance - CUISINIERES A GAZ**

es **Instrucciones para el uso y manteniminto - COCINAS A GAS**

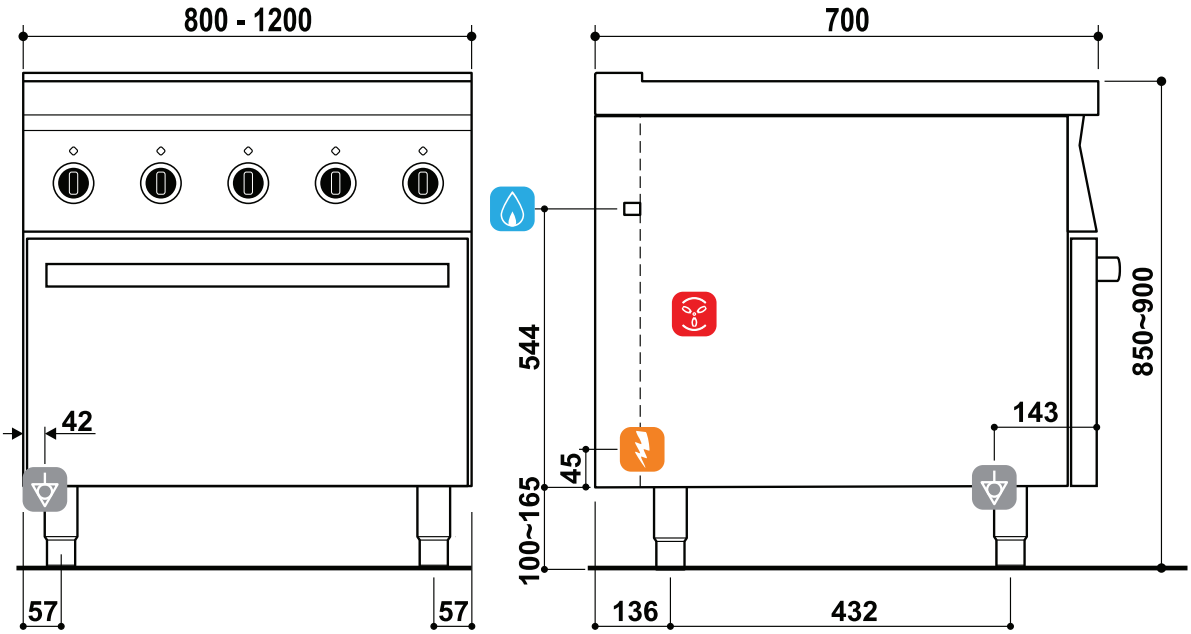
Cod. **701000001** Mod.**CE874G** Cod. **701000006** Mod.**CE874GG**	Cod. **701000004** Mod. **CE874F**	**158.8001**
Cod. **702000001** Mod.**CE1276G** Cod. **702000006** Mod.**CE1276GG**	Cod. **702000004** Mod. **CE1276F**	**158.8501**
Cod. **701000002** Mod. **CE874E**	Cod. **701000005** Mod. **CE874**	
Cod. **702000002** Mod. **CE1276E**	Cod. **702000005** Mod. **CE1276**	

CE - 001312BU5324

	Cod.	701000001	702000001	701000002	702000002	701000004	702000004	701000005	702000005
	Mod.	CE874G	CE1276G	CE874E	CE1276E	CE874F	CE1276F	CE874	CE1276
Dim. Esterne, External dim., Außenmaße, Dim. Extérieures, Dim. Ext. (mm)	A	800	1200	800	1200	800	1200	800	1200
	B	700	700	700	700	700	700	700	700
	C	900	900	900	900	900	900	900	900
Potenza fuochi, Top burner power, Nennleistung, Puissance installée, Potencia instalada.		2×3.5kW 2×6kW	3×3.5kW 3×6kW	2×3.5kW 2×6kW	3×3.5kW 3×6kW	2×3.5kW 2×6kW	3×3.5kW 3×6kW	2×3.5kW 2×6kW	3×3.5kW 3×6kW
Forno elettrico, Electric oven, Elektrischer Backofen, Four électrique, Horno eléctrico. **2.6kW 230V - 50Hz**		-	-	⚡	⚡	-	-	-	-
Forno elettrico ventilato, Electric fan oven, Elektrischer Backofen, Four électrique, Horno eléctrico. **3kW 230V - 50Hz**		-	-	-	-	⚡	⚡	-	-
Forno gas, Gas oven, Gasabackofen, Four à gaz, Horno a gas. **4kW**		🔥	🔥	-	-	-	-	-	-

🔥 Attacco gas, Gas inlet connection, Gasanschluss, Arrivée gaz, Entrada gas.

⏚ Morsetto equipotenziale, Unipotential earthing connection, Potentialausgleich, Vis équipotentiel, Tornillo equipotencial.



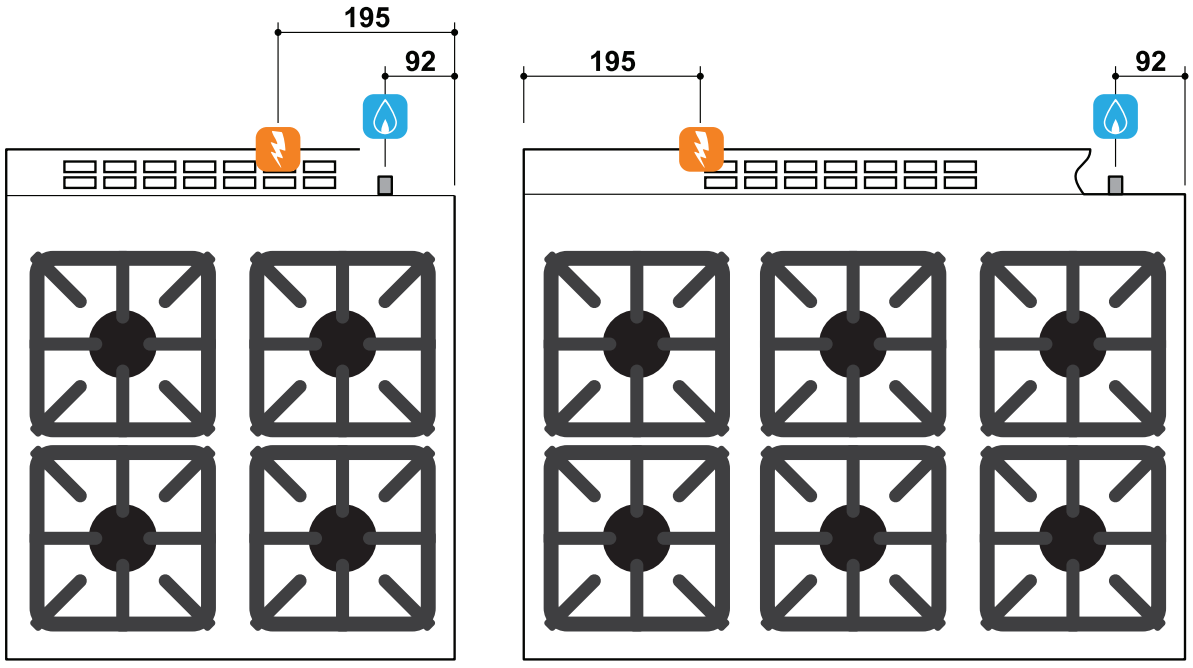


fig.1

fig.3

fig.4

fig.5

fig.6

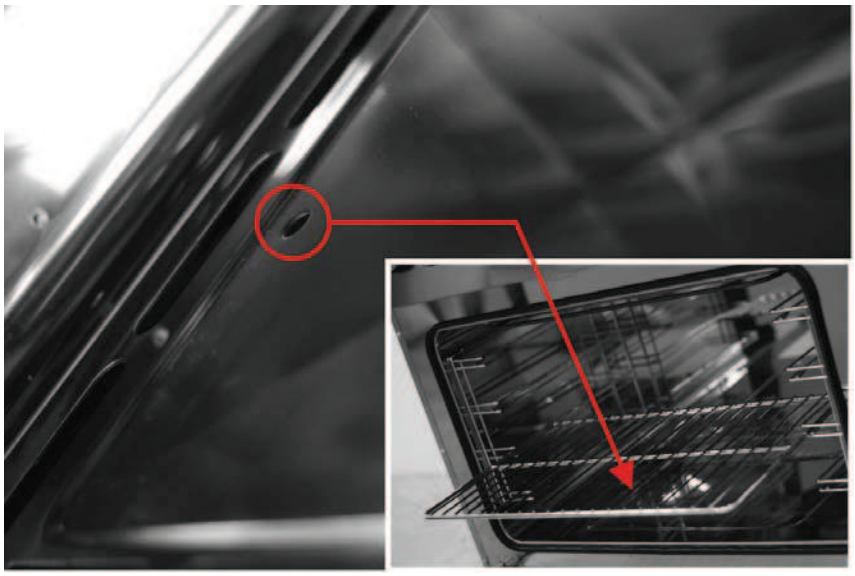


fig.7

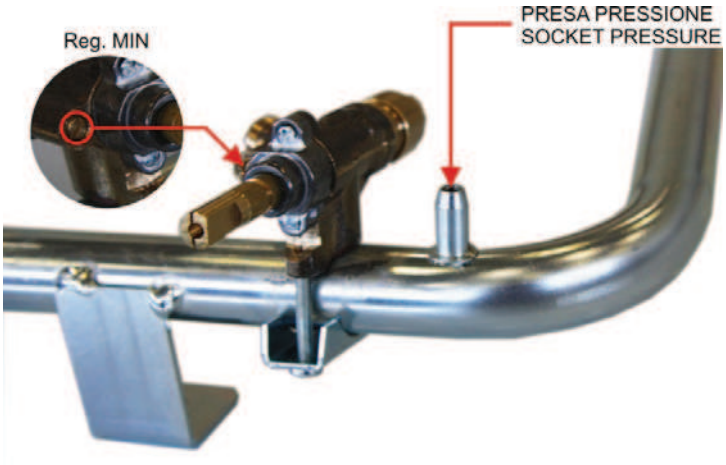


fig.8

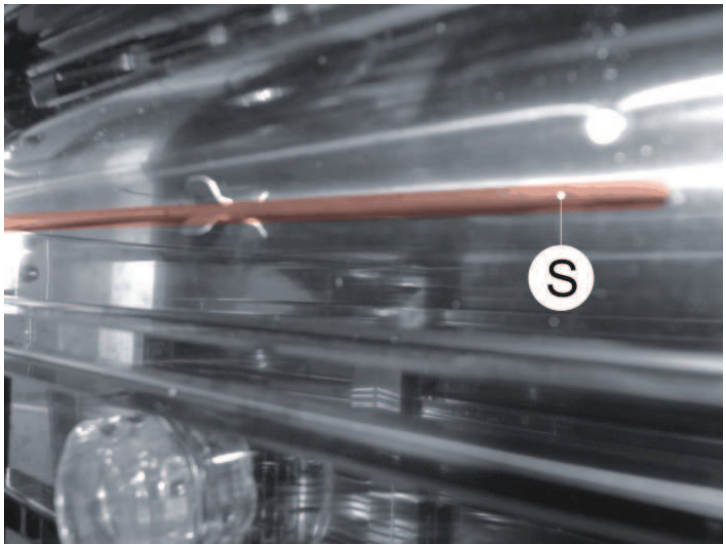


fig.9

IT

Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso **non** deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza dopo vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

GB

The symbol on the product indicates that this product should **not** be treated as domestic waste, but must be correctly disposed of in order to prevent possible negative consequences for the environment and the human health. Regarding the recycling of this product, please contact the sales agent or dealer of your product, your after-sales service or the appropriate waste disposal service.

DE

Das Symbol am Gerät besagt, dass dieses Gerät **nicht** mit dem normalen Haushaltmüll entsorgt werden darf, sondern gemäß geltenden Bestimmungen so entsorgt werden muss, dass dadurch keine Gefährdungen für die Umwelt und die Gesundheit von Personen auftreten können. Wenn Sie zur Entsorgung dieses Gerätes weitere Informationen benötigen, sollten Sie sich mit einem Vertriebs-/Kundendienstvertreter bzw. Händler dieses Produktes oder mit ihrem örtlichen Müllentsorgungsdienst in Verbindung setzen.

FR

Le symbole indique que le produit ne doit **pas** être traité comme une ordure ménagère, mais qu'il doit être jeté en prenant certaines précautions particulières pour éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.
Pour le recylage de ce produit, veuillez contacter son vendeur ou concessionnaire, le S.A.V. ou le service de collecte des déchets.

ES

El símbolo que aparece en el producto indica que **no** debe tratarse como residuos domésticos, sino que debe desecharse correctamente para evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud. Para reciclar este producto, póngase en contacto con el representante de ventas o distribuidor del producto, el servicio postventa o el servicio de eliminación de residuos correspondiente.

INSTALLATION

ALLGEMEINE

ANMERKUNGEN

Das in diesem Handbuch beschriebene Gerät wurde unter Beachtung der Anforderungen der Normen UNI EN 203, UNI EN 437, EN 60335-1, EN60335-2-36 und EN55014 gebaut. Dieses Gerät ist ausschließlich für das Kochen und Garen von Speisen vorgesehen. Jeder andere Gebrauch gilt als ungeeignet. Es ist für den Einsatz in Großküchen bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal betrieben werden. Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben! Außerdem ist es empfehlenswert, einmal jährlich eine Kontrolle von qualifiziertem Personal durchführen zu lassen. Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb das Gerät ausschalten.

Es ist empfehlenswert, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten. Es ist besonders darauf zu achten, dass sich die Geräteoberflächen während des Betriebs stark erhitzen. Der Anschluss, die Installation und die Wartung müssen von Fachpersonal gemäß den Vorschriften und Gesetzen des Landes sowie in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden.

ANGABEN ZUM GERÄT

Die vorliegende Installations- und Wartungsanleitung gilt für Gasherde der Kategorie **II2H3B/P**. Das Typenschild aus selbsthaftendem Polyester befindet sich hinter der Bedienblende (im Geräteinneren). Das Zusatzschild, ebenfalls aus selbstklebender Polyesterfolie, ist neben dem Typenschild angebracht und es enthält alle Informationen über die Einstellung des Gerätes. Der Anschluss für die Verbindung mit der Gasleitung (Abb.1) entspricht den Vorschriften ISO 7/1 und ISO 228/1 (DK) mit ø ½" und befindet sich an der Geräteunterseite.Die Gerätestruktur ist aus Edelstahl, die Brenner aus Gusseisen und die des Backofens aus Edelstahl gebaut. Alle Modelle sind mit höhenverstellbaren Stellfüßen ausgestattet. Die Gas-Hauptleitung besteht aus verzinktem Stahl, die Anschlussleitungen vom Hahn zum Brenner aus Kupfer.

Zwischen dem Gerät und der Gasversorgungsleitung einen Absperrhahn einbauen. Zwischen dem Gerät und der Stromversorgungsleitung einen Schutzschalter einbauen.

ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

Vor der Geräteinstallation unbedingt beim Gasversorgungsunternehmen eine Installationsgenehmigung einholen und die Daten der Geräteeinstellung (Typenschild) mit der örtlichen Gasversorgung konfrontieren.

Die Geräteverpackung entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden (nähere Details dazu im Kapitel „UMWELTSCHUTZ"). Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem Geräteschild festzustellen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingerichtet und zugelassen ist. Falls die auf dem Geräteschild angegebene Gasart mit der vorhandenen Gasart nicht übereinstimmt, verweisen wir auf Abschnitt "UMSTELLUNG UND ANPASSUNG". Der Anschluss an das Gaszuleitungsnetz muss mit Metallrohren mit entsprechendem Durchmesser und unter Zwischenschaltung eines anerkannten Absperrhahns durchgeführt werden. Sollten Schlauchleitungen zur Anwendung kommen, müssen diese gemäß müssen diese gemäß DIN 3383 Teil 1 oder DIN 3384 (für Deutschland) und den gültigen Normen aus rostfreiem Stahl (für die Schweiz und für Österreich) bestehen.

Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften zu berücksichtigen::

- Sicherheitsnorm UNI-CIG 8723, Gesetz Nr. 46 vom 5. März 1990 und Rundschreiben Nr. 68.
- Regionale bzw. lokale Bauvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Brandschutzvorschriften
- Entsprechende IEC-Vorschriften

Für Deutschland

- DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) „Technische Regeln für Gasinstallation".
- TRF „Technische Regeln für Flüssiggas".
- Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (EUV).
- DVGW-Arbeitsblatt G634 „Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".
- Einschlägige Rechtsverordnungen.

Für Schweiz

- SVGW-Gasleitsätze G1 (2002)
- EKAS-Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil 2 (EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)
- Vorschriften der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen (VKF)
- Richtlinien der SUVA.

Das Gerät zur Ableitung der beim Kochen entstehenden Dämpfe vorzugsweise in einem gut gelüfteten Raum oder unter einer Dunstabzugshaube aufstellen.

Alle Modelle sind an der Rückseite mit einem Potentialausgleich (Abb.1) ausgestattet. Die Geräte mit Elektrobackofen sind mit einem Netzkabeleingang (Abb.1) ausgestattet. Das Gerät kann sowohl freistehend als auch gemeinsam mit anderen Geräten installiert werden. Zwischen dem Gerät und eventuellen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten mindestens 80mm Abstand halten Die Kontaktflächen müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial verkleidet werden.
Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden, das gilt in besonderem Maße für das Versorgungskabel. Die Raumtemperatur muss stets unter 50°C liegen. Nach der Installation die Anschlüsse auf ihre Dichtheit prüfen. Zur Suche nach Leckstellen einen nicht korrosiven Schaum, wie z.B. Lecksuchsprays verwenden.

Bei der Dichtheitsprüfung auf keinen Fall offene Flammen benutzen!

Der Hersteller übernimmt keine Garantieverpflichtung für Beschädigungen, die aufgrund einer Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung oder durch fahrlässige Bedienung entstehen. Außerdem übernimmt er keine Garantieverpflichtungen für einen nicht mit den gültigen Normen und Brandschutzvorschriften konformen Anschluss.

ABGASFÜHRUNG

Ein Anschluss an einen Kamin ist nicht erforderlich, wobei die Aufstellung unter einer Dunstabzugshaube jedoch empfehlenswert ist.

DRUCKKONTROLLE

Der Leitungsdruck muss folgenden Daten entsprechen.

FLÜSSIGGAS	**ZULÄSSIG zwischen 20/25 und 35/45 mbar**
	NICHT ZULÄSSIG inf. a 20/25 bzw. über 35/40 mbar
ERDGAS - H	**ZULÄSSIG zwischen 17 und 25 mbar**
	NICHT ZULÄSSIG inf. a 17 bzw. über 25 mbar

Sollte der Leitungsdruck am Aufstellungsort nicht den oben genannten Werte entsprechen, das GVU benachrichtigen und keine Inbetriebnahme vornehmen, bevor die Ursache nicht geklärt und behoben ist.

1. Der Druck ist mit einem U-Rohr Manometer (Auflösung mind. 0.1 mbar) messbar. Das Manometer kann am Druckanschluss Abb.8 hinter der Blende angeschlossen werden.
2. Die Bedienblende abnehmen.
3. Die Schraube und Dichtungsscheibe vom Druckanschluss nehmen und das Manometer anschließen.
4. Das Gerät gemäß der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen und prüfen, ob der angegebene Druck im zulässigen Bereich liegt.
5. Das Manometer wieder abnehmen und die Schraube mit dem Dichtring wieder am Druckanschluss anordnen.
6. Die Bedienblende wieder montieren.

ANSCHLUSS AN DIE STROMLEITUNG

Vor dem Anschluss an die Stromleitung die Daten des Typenschilds prüfen.

Das Gerät wird Netzkabel geliefert.

Der Installateur hat für den Anschluss unter Zwischenschaltung eines Schutzschalters zu sorgen, der nicht nur leicht zugänglich sein muss, sondern den Strom auch allpolig unterbrechen muss. Seine Kontaktöffnungsweite muss pro Pol mindestes 3mm betragen. Klemmleiste anschließen. Das Gerät muss unbedingt geerdet werden. Zu diesem Zweck befindet sich auf der Klemmenleiste ein besonderer Anschluss, der mit dem Symbol "⏚" gekennzeichnet ist und an dem die Erdleitung anzuschließen ist. Das Kabel in der Nähe der Klemmleiste verlegen und am Boden mit der Kabelklemme Abb.1 fixieren. Das Gerät ist ferner in ein Potentialausgleichssystem einzubeziehen. Der Anschluss ist mit der durch gekennzeichneten Schraube durchzuführen, die sich unter dem Gerät in der Nähe des rechten hinteren Füßchens befindet. Das diesbezügliche Kabel muss einen Querschnitt von 10mm^2 haben.

UMSTELLUNG UND ANPASSUNG

Die Umstellung auf eine andere Gasart z.B. von Erdgas auf Flüssiggas erfolgt durch den Austausch der Hauptbrenner-, Bypass- und Zündbrennerdüsen. Alle Düsen sind mit einer Ziffer (Durchmesser in 1/100) gekennzeichnet und in einem Beutel mitgeliefert. Nach jeder Umstellung oder Anpassung ist eine Funktionskontrolle vorzunehmen und das Zusatzschild entsprechend der erfolgten Umstellung bzw. Anpassung zu ändern.

Alle Maßnahmen bezüglich Anschluss, Installation sowie Wartung des Gerätes dürfen nur von qualifiziertem Personal unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften durchgeführt werden!

KOCHPLATTENBRENNER, DÜSEN UND LUFTEINSTELLUNG

BRENNER:

1. Die Drehschalter herausziehen.
2. Die Bedienblende mittels Ausschrauben der unteren Befestigungsschrauben abnehmen.
3. Die Düse durch die für die neue Gasart geeignete ersetzen - siehe „**MAX**“ in der **Düsentabelle** im Abschnitt.

KLEINSTSTELLUNG:

4. Die Bypass-Kleinststelldüse fig.8 ausschrauben und laut **Düsentabelle** im Abschnitt und austauschen.
5. Die Bedienblende wieder montieren.
6. Den Drehschalter wieder montieren.

BACKOFENBRENNER

Zum Austausch des Backofenbrenners, des Zündbrenners und zur Einstellung der Primärluft folgende Anweisungen beachten:

BRRENNER:

1. Den Backofensockel Abb.8 abnehmen.
2. Die Düse ausschrauben und durch die für die neue Gasart geeignete ersetzen - siehe „**MAX**“ in der **Düsentabelle** im Abschnitt.

LUFTEINSTELLUNG:

1. Die Befestigungsschraube Abb.7 lockern.
2. Die Primärluft mounten Einstellen des Luftreglerbügels auf den Abstand laut **T1-Düsentabelle** der verstellen.
3. Den Bügel wieder mit der Schraube fixieren.

KLEINSTSTELLUNG:

1. Die Drehschalter herausziehen.
2. Die Bedienblende mittels Ausschrauben der unteren Befestigungsschrauben abnehmen.
3. Die Bypass-Kleinststelldüse ausschrauben und laut **Düsentabelle** im Abschnitt und austauschen.
4. Die Bedienblende wieder montieren.
5. Den Drehschalter wieder montieren

Sollte der Backofenboden entfernt werden, ist er nach der Einstellung wieder wie ursprünglich anzuordnen

GRILL GAS BACKOFENBRENNERS

Zum Austausch des grill gas Backofenbrenners, des Zündbrenners und zur Einstellung der Primärluft folgende Anweisungen beachten:

BRENNER:

1. Entferner der grill gas Backofenbrenners.
2. Die Düse ausschrauben und durch die für die neue Gasart geeignete ersetzen - siehe „**MAX**“ in der **Düsentabelle** im Abschnitt.

LUFTEINSTELLUNG:

3. Die Befestigungsschraube lockern.
4. Die Primärluft mounten Einstellen des Luftreglerbügels auf den Abstand laut **T1-Düsentabelle** der verstellen.
5. Den Bügel wieder mit der Schraube fixieren.

KLEINSTSTELLUNG:

6. Die Drehschalter herausziehen.
7. Die Bedienblende mittels Ausschrauben der unteren Befestigungsschrauben abnehmen.
8. Die Bypass-Kleinststelldüse ausschrauben und laut **Düsentabelle** im Abschnitt und austauschen (Abb.8).
9. Die Bedienblende wieder montieren.
10. Den Drehschalter wieder montieren.

GEBRAUCH

INBETRIEBNAHME

Bei der ersten Inbetriebnahme erzeugt der Backofen einen unangenehmen Geruch, der auf Produktionsrückstände, wie Fette, Öle und Harz zurückzuführen ist.

Dadurch ist der Backofen zuerst mindestens 1 Stunde lang bei Höchsttemperatur leer zu betreiben. Danach ist der betriebsbereit.

Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen.

GEBRAUCHSEMPFEHLUNGEN: Für ein gutes Gelingen Ihrer Speisen ist es empfehlenswert, diese nie in den kalten Backofen einzuschieben. Die Speisen erst dann einschieben, wenn der Backofen die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht hat. Die Backofenwände und insbesondere die Backofensohle dürfen nicht mit Alufolie überzogen werden.

EIN-UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

KOCHPLATTENBRENNER:

Den Drehschalter (Abb.3) drücken und von "●" auf "♤" drehen. Mit einem Gaszünder oder einem Streichholz die Zündflamme anzünden. Nach der Zündung den Drehschalter ca. weitere 10 Sekunden drücken; dadurch erhitzt sich das Thermoelement und hält das Sicherheitsventil offen.

Brenner min

Brenner MAX

AUSSERBETRIEBNAHME DES GERÄTES:

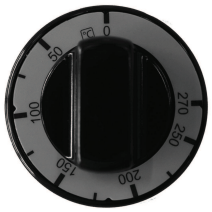
Den Drehschalter auf Position "●" drehen.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES ELEKTRO-BACKOFENS

Beim Backen immer die Backofentür schließen.

EINSCHALTEN:

Den Thermostat-Drehschalter auf die gewünschte Temperatur einstellen (50-270℃). Über den Wählschalter wird die gewünschte Heizung gewählt, d.h. die erforderlichen Heizelemente eingeschaltet. Aufleuchten der grünen Kontrollleuchte bedeutet, dass das Gerät unter Spannung steht..



Den Thermostat-Drehschalter auf die gewünschte Temperatur einstellen 50-270℃.

Das Aufleuchten der orangen Kontrollleuchte bedeutet, dass die Heizelemente funktionieren.

Select manual or the cooking time 10-120min.

AUSSCHALTEN DES ELEKTRO-BACKOFENS:

Die Drehschalter auf "**0**" stellen. Den bauseitig installierten Stromschalter ausschalten.

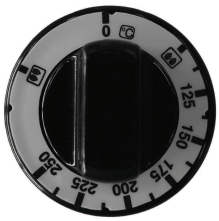
EIN- UND AUSSCHALTEN DES GAS-BACKOFENS

Beim Backen immer die Backofentür schließen.

Der Brenner ist mit einem Sicherheitsventil ausgestattet, das die Gaszufuhr bei einem versehentlichen Ausschalten der Flamme unterbricht.

EINSCHALTEN:

Die Backofentür öffnen.



Den Drehschalter auf die gewünschte Temperatur drehen 125-250°C.

Gleichzeitig mehrmals den Zündschalter Abb. 2 drücken, um die Zündflamme zu zünden.

Nach der Zündung den Drehschalter ca. weitere 10 Sekunden drücken; dadurch erhitzt sich das Thermoelement und hält das Sicherheitsventil offen.

Die Flamme über das Inspektionsloch Abb.7 prüfen.

AUSSCHALTEN DES GAS-BACKOFENS:

Den Drehschalter leicht drücken und über die Kleinststellung auf "**0**" drehen.

VERHALTEN BEI LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND

Den Gasabsperrhahn und den Hauptschalter bauseitig schließen. Das Gerät laut Anleitungen reinigen und sorgfältig abtrocknen.

VERHALTEN IM SCHADENSFALL

Nicht immer hängt ein Schaden von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall erstklassig ist. Schäden können durch Staub oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden. Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen, IMMER den Gasabsperrhahn schließen und den autorisierten Kundendienst verständigen.

Auf keinen Fall dürfen unbefugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie.

FUNKTIONSPRÜFUNG

Das Gerät ist vor der Übergabe an den Benutzer auf nachfolgende Punkte zu kontrollieren:

THERMISCHE LEISTUNG: Überprüfen, ob die am Aufstellungsort vorhandene Gasart und der Druck mit den Angaben des Typenschilds übereinstimmen Sollte das nicht der Fall sein, ist eine Umstellung oder Anpassung vorzunehmen, dazu verweisen wir auf Abschnitt "Umstellung und Anpassung". Prüfen, ob die richtigen Düsen installiert sind. Dazu in der Düsentabelle nachsehen und sicherstellen, dass die am Gerät installierten Düsen den Angaben entsprechen. Zur zusätzlichen Kontrolle kann eine volumetrische Messung des Gasdurchflusses vorgenommen werden. Dazu den Brenner in Betrieb nehmen, nach ca. 10 Minuten (Erreichen des Betriebsregimes) mit einem Gaszähler prüfen, ob der gemessene Durchfluss (in m^3/h bzw. kg/h) den Angaben der Düsentabelle entspricht.

FLAMMENBILD UND PRIMÄRLUFTSTROM: Die Flamme muss eine blaue Farbe, ohne gelbe Spitzen, aufweisen und an der Basis stabil brennen. Wenn das Flammenbild gelb durchzogen ist, ist die Primärluft nicht richtig eingestellt. Bei zu großem Primärluft-Volumenstrom ist die Flamme kurz und neigt zur Abhebung vom Brenner. Die Überprüfung des Flammenbilds muss auch nach einer Betriebsdauer von 15 Minuten bei Höchstleistung erfolgen. Die Flamme muss auch nach einer jähen Umstellung von der Klein- in die Großstellung stabil brennen.

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: Dem Benutzer die Funktionen und den korrekten Gebrauch und Einsatz des Gerätes erklären. Darauf hinweisen, dass bauliche Änderungen, die die Verbrennungsluftzufuhr beeinflussen können, einer erneuten Funktionskontrolle des Gerätes bedürfen. Zum Abschluss das Gerät auf Gasdichtheit prüfen.

.

WARTUNG UND REINIGUNG

AUSTAUSCH VON TEILEN

Der Austausch von defekten Teilen hat nur durch Fachpersonal zu erfolgen. Bevor jegliche Arbeit angefangen wird, ist grundsätzlich der Gasabsperrhahn zu schließen. Nach Abnahme der Bedienblende sind alle Funktionsteile des Gerätes leicht zugänglich.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Die Reinigung ist nur bei abgekühltem Gerät vorzunehmen.

Die Reinigung ist für einen einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts sehr wichtig. Die abnehmbaren Teile separat mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen und unter fließendem Wasser nachspülen. Die Geräteteile aus Stahl können mit einem feuchten Lappen und einem nicht scheuernden Mittel gereinigt und danach mit einem trockenen, weichen Lappen trocken gewischt werden. Für besonders hartnäckige Flecken ist warmes Wasser und Essig anzuwenden. Zur Reinigung der Teile aus rostfreiem Stahl, keine aggressive Mittel oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Die Benutzung von Stahlwolle auf Edelstahlteilen ist zu vermeiden, da sich hierdurch Rost bilden könnte. Aus demselben Grund ist der Kontakt mit eisenhältigem Material, schweren oder rauen Lappen bzw. mit Stahlwolle zu meiden. Glaspapier oder Schmirgelpapier sollten bei der Reinigung nicht verwendet werden; man kann in besonderen Fällen pulverförmigen Bimsstein verwenden; bei stärkerer Verschmutzung empfehlen wir die Benutzung von Schwämmen (z.B. Schwamm der Fa. Scotch). Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann handelsüblicher Backofen- oder Grillreiniger zur Hilfe genommen werden. Dazu sind die Hinweise des jeweiligen Herstellers zu beachten. Zur Reinigung der emaillierten Oberflächen sind weder Scheuermittel oder Säuren noch Stahlwolle oder Metallscheuerlappen anzuwenden. Den Backofen unbedingt nach jedem Gebrauch reinigen. Dadurch können Speiserückstände einfacher entfernt werden und sie erzeugen beim nächsten Gebrauch keinen schlechten Geruch. Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, ist es empfehlenswert, das Gerät nur mit Produkten, die zu mindestens 90% biologisch abbaubar sind, zu reinigen.

REINIGUNG DES BACKOFENINNEREN

Vor jedem Eingriff die Stromzufuhr unterbrechen oder sicherstellen, dass der Backofenbrenner komplett ausgeschaltet ist. Den Backofen abkühlen lassen und gründlich mit einem in lauwarmem Wasser und nicht scheuerndem Mittel (oder dafür geeignete, im Handel erhältliche Mittel) getränktem Lappen reinigen. Keine Scheuerlappen oder andere Produkte anwenden, die das Email unwiderruflich beschädigen könnten. Bei normalen Gartemperaturen werden die Fett- und Ölspritzer in Staub verwandelt, welcher bei Garen und abgekühltem Backofen mit einem feuchten Lappen entfernt werden kann. Es ist empfehlenswert, den Backofen von Zeit zu Zeit auf Höchsttemperatur zu betreiben, um danach den Staub bei abgekühltem Backofen zu entfernen. Während der Reinigung ist darauf zu achten, dass der im Backofen befindliche Thermostatfühler nicht beschädigt wird.

WARTUNG

Das Gerät benötigt neben der normalen, regelmäßigen Reinigung keine besonderen Wartungsarbeiten; es wird dennoch eine jährliche Kontrolle durch eine Kundendienststelle empfohlen, weshalb der Abschluss eines Wartungsvertrages ratsam ist.

SICHERHEITSHINWEISE

FOLGENDES BEACHTEN:
Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben!
Während des Betriebs werden die Geräteoberflächen heiß - besonders Acht geben!
as Gerät ist für gewerbliche Zwecke geplant und darf nur durch Fachpersonal bedient werden!
Die Geräteinstallation sowie eine eventuelle Umstellung oder Anpassung auf eine andere Gasart, darf nur gemäß den einschlägigen gesetzlichen Vorschriften und durch qualifiziertes Fachpersonal, durchgeführt werden. Das Gerät mindestens einmal jährlich von Fachpersonal kontrollieren lasse. Im Brandfall sofort den Gasabsperrhahn schließen und einen geeigneten Feuerlöscher verwenden

UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden durch zahlreiche Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Einschränkung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden. Alle für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltverträglich. Sie können daher ohne Gefahr aufbewahrt oder in einer dafür vorgesehenen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Die folgenden Kunststoffteile sind für eine eventuelle Wiederverwertung geeignet:

- Polyäthylen: Außenhülle der Verpackung und/oder Noppenfolie
- Polypropylen: Bänder
- Polystyrolschaum: winkel- oder würfelförmiges Schutzmaterial sowie Schutzabdeckungen.

Nach Ablauf der vorgesehenen Lebensdauer des Gerätes ist dieses ordnungsgemäß zu entsorgen. Alle unsere Geräte werden zu mehr als 90% aus Metall hergestellt (Edelstahl, Eisen, Aluminiumblech etc.), sie können daher den jeweiligen ortsüblichen Entsorgungsstellen problemlos zur Wiederverwertung zugeführt werden.

Vor der Entsorgung sind die Geräte funktionsuntüchtig zu machen, indem das Netzkabel am Gerät abgeschnitten wird. Eventuell vorhandene Verschlussvorrichtungen an Geräteinnenräumen oder an der Oberseite des Gerätes entfernen, damit sich niemand darin einschließen kann.

CAT./KAT./CAT.	P [mbar]	GAS	DIM. 1/100mm	BRUCIATORE / BRENNER / BURNER / BRÛLEUR / QUEMADOR		FORNO / BACKOFEN / OVEN / FOUR / HORNO
				3.5kW	**6,0kW**	**4kW**
II 2H3 + II 2E+ 3+ II 2H 3B/P	20 28..30/37	G20 G30/31	MAX	0,92/140 G30-31/G20	1,20/185 G30-31/G20	1,02/1,60 G30-31/G20
			MIN	0,40/REG. G30-31/G20	0,55/REG. G30-31/G20	0,55/REG. G30-31/G20
			H [MM]	4,0 G30-31/0G20	6 G30-31/1G20	
II 2E3 B/P	20 50	G20 G30/31	MAX	0,80/140 G30-31/G20	1,05/185 G30-31/G20	
			MIN	0,40/REG. G30-31/G20	0,55/REG. G30-31/G20	
			H [MM]	4,0 G30-31/0G20	6 G30-31/1G20	
II 2H3 B/P	20 50	G20 G30/31	MAX	0,80/140 G30-31/G20	1,05/185 G30-31/G20	
			MIN	0,40/REG. G30-31/G20	0,55/REG. G30-31/G20	
			H [MM]	4,0 G30-31/0G20	6 G30-31/1G20	
II 2E3 P	20 37	G20 G31	MAX	0,92/140 G30-31/G20	1,20/185 G30-31/G20	
			MIN	0,40/REG. G30-31/G20	0,55/REG. G30-31/G20	
			H [MM]	4,0 G30-31/0G20	6 G30-31/1G20	
II 2H3 B/P	25 30	G20 G30/31	MAX	0,92/130 G30-31/G20	1,20/170 G30-31/G20	
			MIN	0,40/REG. G30-31/G20	0,55/REG. G30-31/G20	
			H [MM]	4,0 G30-31/0G20	6 G30-31/1G20	
I3B/P	30	G30/31	MAX	0,92	1,20	
			MIN	0,40	0,55	
			H [MM]	4	6	

H Aria primaria / Primärluft Abstand / Primary air / Air primaire / Aire primario

Consumo / Gasverbrauch / Gas consumption / Consommation du gaz / Consumo de gas				
	CE874E MF F	**CE874G**	**CE1276E MF F**	**CE1276G**
Qn [kW]	**19**	**23**	**28,5**	**32,5**
Metano (G20) (Hi = 9.45 kWh/m³) m³/h	**2,0**	**2,43**	**3,0**	**3,44**
GPL (G30) (Hi = 12.68 kWh/kg) kg/h	**1,50**	**1,8**	**2,25**	**2,56**

CAT./KAT./CAT.	P [mbar]	Paese / land / country / pays / país
II2H3+	20 28..30/37	IT,ES,GB,GR,IE,PT
II2+E3+	20/25 28/37	FR,BE
II2H3B/P	20-30	DK,SE,FI,SI,SK,EE,LT,LV,NO,IS,CZ,HR,PR,RO,BG,MD,YU,BY,MC
II2E3 B/P	20-50	DE
II2H3B/P	20-50	AT,CH,LU
II 2E3P	20-37	PL
II 2H3 B/P	25-30	HU
I3B/P	30	CY,MT